

INFORMAZIONI GENERALI | GENERAL INFORMATION

NOME BRAND NAME	LEMON SORBET
CODICE CODE	L4F
PRODOTTO PRODUCT	Semilavorato in polvere per gelateria destinato esclusivamente all'industria e ai laboratori artigianali; vietata la vendita per il consumo diretto <i>Semi-finished product in powder form for ice-creams intended exclusively for industry and artisanal laboratories; not for sale for direct consumption</i>
IMBALLAGGIO PACKAGING	Sacchi da 20 kg o da 5 Kg <i>20 kg or 5 Kg bags</i>
ORIGINE ORIGIN (first ingredients)	Europa <i>Europe</i>
SHELF LIFE	24 mesi dalla data di produzione <i>24 months from manufacture date</i>
CONSERVAZIONE STORAGE	Condizioni fresche e asciutte (tra +15° C e +25° C, RH < 60%) <i>Dry and stable conditions (+15° C to +25° C, RH < 60%)</i>
PRODUTTORE MANUFACTURER	Naturalia Ingredients srl
SITO DI PRODUZIONE PRODUCTION SITE	Mazara del Vallo (TP), Italy
CODICE PRODOTTO HIA PRODUCT CODE HIA	HIA-ITA-00191-021 (Prodotto certificato Halal da HIA <i>Product certified Halal by HIA</i>)

SPECIFICHE TECNICHE | TECHNICAL INFORMATION

INGREDIENTI INGREDIENTS	Fruttosio d'uva cristallino; inulina; fibra di agrumi <i>Crystalline grape fructose; inulin; citrus fibre</i>
----------------------------------	---

PARAMETRI PARAMETERS	METODO METHOD	VALORI VALUES
Aspetto Appearance	Sensoriale <i>Sensory</i>	Polvere fine, bianca <i>White fine powder</i>
Umidità Humidity	Karl Fisher	≤ 5 %
Carica microbica totale Total Count	ISO 4833	≤ 10.000 UFC/ g
Coliformi totali Total Coliforms	ISO 4831	≤ 10 UFC / g
E. coli	ISO 4831	Assente/g <i>Absent/g</i>
Muffe e lieviti Moulds and yeasts	ISO 7954	≤ 50 UFC / g
Staphylococcus aureus	ISO 6888	Assente/g <i>Absent/g</i>
Salmonella spp.	PCR	Assente/25g <i>Absent/25g</i>
Listeria monocytogenes	LRT	Assente/25g <i>Absent/25g</i>

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI | NUTRITIONAL INFORMATION

PARAMETRI PARAMETERS	VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g NUTRITIONAL VALUES FOR 100 g
VALORE ENERGETICO ENERGY	Kcal 377 – KJ 1.596
PROTEINE PROTEINS	0,1 g
CARBOIDRATI CARBOHYDRATES	97,1 g
di cui ZUCCHERI of which SUGARS	88,7 g
GRASSI FATS	0,0 g
di cui SATURI of which SATURATES	0,0 g
FIBRE FIBERS	10,6 g
SALE SALT	0,0 g

MODALITA' D'USO | UTILISATION

RICETTA PER BASE LIMONE LEMON BASE FORMULATION	gr
LEMON SORBET	272
Succo di limone Lemon Juice	210
Acqua Water	518
TOTALE Total	1.000

ISTRUZIONI | INSTRUCTIONS

Si consiglia di utilizzare il METODO A CALDO. | *We recommend using the HOT METHOD.*
 Riscaldare a circa 70°C il quantitativo di acqua indicato, quindi aggiungere LEMON SORBET; miscelare la composizione ottenuta e lasciarla maturare per almeno 15 minuti; raffreddare, aggiungere il succo di limone in base ai quantitativi indicati in tabella e lasciar maturare a 4°C per almeno 4 ore (ideale ~ 12 ore), quindi mantecare | *Heat the indicated amount of water to about 70°C, then add LEMON SORBET; mix the obtained mixture and let it mature for at least 15 minutes; cool, add the lemon juice according to the quantities shown in the table and let it mature at 4 ° C for at least 4 hours (better ~ 12 hours), then work freezing*

CONTENUTO CONTENT	% nella Lemon Sorbet % in Lemon Sorbet	% nella BASE LIMONE preparata con Lemon Sorbet % in the LEMON BASE prepared with Lemon Sorbet
Zuccheri Sugars	88,7	25,2
Grassi Fats	0	0
S.L.N.G. M.S.N.F.	0	0
Altri solidi Other solids	11,1	4,7
Solidi totali Total solids	99,8	29,9

SICUREZZA ALIMENTARE | FOOD SAFETY

OGM GMO	Non contiene e non è derivato da OGM <i>This product does not contain and it is not derived from GMOs (1829/2003/EC, 1830/2003/EC)</i>
Radiazioni ionizzanti Radiations	Il prodotto non viene sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti <i>This product does not undergo radiation processes (1999/2/EC, 1992/3/EC)</i>
Allergeni Allergens	Non contiene allergeni <i>This product does not contain allergens (Reg (EU) 1169/2011)</i>

NATURALIA INGREDIENTS s.r.l. È CERTIFICATA | IS CERTIFIED ISO 9001:2015

LEMON SORBET L4F È CERTIFICATO | IS CERTIFIED:

